

BAB V

SIMPULAN, IMPLIKASI, DAN REKOMENDASI

A. Simpulan

Setelah melakukan penelitian mengenai mi basah substitusi ubi ungu baik dengan substitusi *puree* ubi ungu maupun tepung ubi ungu maka dapat disimpulkan bahwa formulasi terbaik untuk pengembangan produk mi basah substitusi ubi jalar ungu yaitu dengan penambahan tepung ubi ungu sebanyak 20% dan formulasi terbaik penambahan *puree* ubi ungu yaitu sebanyak 50%. Hasil Uji hedonik panelis tidak terlatih yaitu >62% panelis menyukai produk mi basah dengan substitusi tepung ubi ungu sebanyak 20% dan >82% panelis sangat menyukai produk mi basah dengan substitusi *puree* ubi ungu sebanyak 50%. Jadi dapat disimpulkan bahwa produk akhir yang dihasilkan dengan hasil terbaik yaitu mi basah substitusi *puree* ubi ungu lebih disukai dibandingkan dengan mi basah substitusi tepung ubi ungu.

B. Implikasi

1. Mi basah substitusi *puree* diharapkan mampu menjadi produk diversifikasi pangan yang mudah dan terjangkau seluruh kalangan dalam pembuatannya
2. Mi basah substitusi *puree* diharapkan mampu menjadi produk *home industry* bahkan produk dalam skala pabrik demi terciptanya diversifikasi pangan yang maksimal.

C. Rekomendasi

Berdasarkan hasil penelitian diatas, penulis memberikan rekomendasi sebagai berikut:

1. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan antosianin mi basah ubi jalar ungu
2. Diperlukan penelitian lebih lanjut mengenai ubi ungu goreng untuk pewarna makanan alami.